



Carte traiteur

Fêtes de fin d'année



Cocktails & apéritifs



Verrines

Foie gras & compotée de poires	4,90€
Saumon fumé & mousse de chèvre	4,50€
Saint-Jacques & mangue exotique	4,30€

Amuse-bouches

Gougère emmental & truffe noire	1,70€
Délicatesse de foie gras, cacao & cerise	2,40€
Œuf de Noël saumon & truffe	2,30€

Entrées

Côté terre

Timbale de volaille aux morilles	5,90€
Majestueux de boudin blanc	5,50€
Tatin sucré-salé de foie gras	5,50€
Escargots	5,95€ les 6.

Côté mer

Carpaccio de Saint-Jacques façon tartare	5,50€
Timbale de saumon & écrevisses	5,90€
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	6,90€

Plats cuisinés

Chapon, sauce onctueuse foie gras & morilles	
Suprême de biche aux notes d'Armagnac	12,90€ la part
Médailillon d'autruche aux zestes d'agrumes	
Turban de sole tropicale à la crème de Whisky	

Chaque plat cuisiné vous est proposé avec un accompagnement au choix :

Embeurrée de pommes de terre aux morilles, gratin dauphinois,
risotto parmesan & champignons, pommes dauphines, purée de butternuts & noisettes

Prestige

Foie gras de canard entier (Bretagne)	16,90€ les 100g
Saumon fumé à la ficelle (Écosse)	8,90€ les 100g
Caviar Acipenser Baeri (Sibérie)	44,90€ les 20g



Volailles festives

	Entière	Désossée farcie
Poulet fermier de Kergo	16,90€/kg	26,90€/kg
Poularde de Kergo	22,90€/kg	32,90€/kg
Pintade fermière de Kergo	25,90€/kg	35,90€/kg
Chapon fermier	25,90€/kg	35,90€/kg
Caille fermière	29,90€/kg	39,90€/kg
Mini chapon fermier	26,90€/kg	36,90€/kg

Les volailles vous sont proposées entières, farcies, ou désossées farcies.

Farces

Marrons - champignons	
Raisin - Cognac	22,90€/kg
Pommes - pain d'épices	



Spécialités bouchères

Filet de bœuf	49,90€/kg
Faux-filet de bœuf en rôti	36,90€/kg
Gigot d'agneau désossé au beurre Maître d'Hôtel	39,90€/kg
Paupiette de veau (farce au choix)	29,90€/kg
Rôti de veau Orloff	
Rôti de veau à la Norvégienne	



Filet mignon

Normand (Camembert, pommes)	
Montagnard (Comté, poitrine fumée)	29,90€/kg
Ch'ti (Maroilles, poitrine fumée)	



Desserts

Nougat glacé	3,20€
Paris-Brest revisité, coeur onctueux aux fruits de la passion	3,90€
Praliné croustillant, poires & chocolat	4,20€

